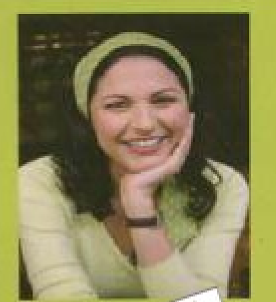
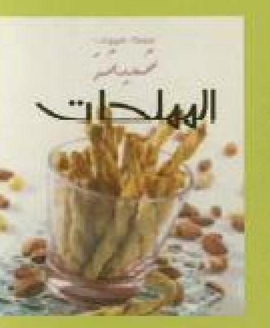
سلسلة شهيوات

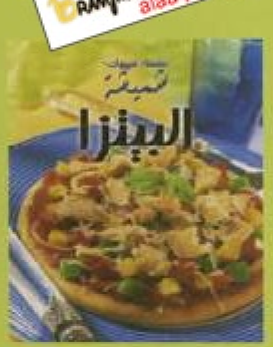
شميشة

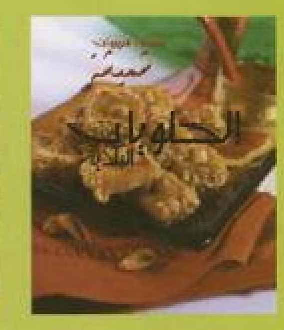
الحلويات العصرية













مكتبة الأمة

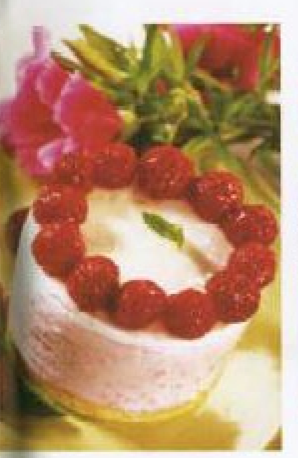
17 – 15 زنقة الإمام القسطلاني، الأحباس – الدار البيضاء

الهاتف : 022 31 94 89 - 022 44 07 44

فاكس : 022 30 65 69

E-mail : alouma@menara.ma










فريزيي بالفستق Fraisier

المقادير:

بسكويت الجينواز

200 غ كريم باتسيير

بالفستق Pistache

250 غ كريمة الزبدة

500 غ فريز

السيرو:

50 غ ماء

50 غ سكر سنيدة

للتزيين:

100 غ مربى

50 غ شكلاط أسود

1 ورقة جيلاتين

طريقة التحضير

- في كصرولة فوق النار يحضر السيرو.
- تقطع الجينواز دوائربالأطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- تخلط كريم باتسيير مع كريمة الزبدة لنحصل على كريم موسلين.
- يغسل الفريز ويقطع شرائح على الطول.
- في كصرولة فوق النار يسخن المربى، تبلل ورقة جيلاتين حتى تلين ثم تضاف إليه مع التحريك حتى تذوب.
- فوق صفيحة مغطاة بالورق الألمنيوم تصفف القوالب الفردية بوضع بداخلها قطعة جينواز، تسقى بالسيرو.
- تصفف شرائح الفريز في الجانب الداخلي للإطار ثم تملأ بكريمة الموسلين وقطع الفريز وتغطى بقطعة بسكويت الجينوازيصب فوقها المربى ثم تدخل للثلاجة لتبرد.
- يوضع الشكلاط المذوب في جيب حلواني من ورق السيلفيريزي ثم يزين به وجه الحلوى.



بافاروا بالإجاص

المقادير:

بسكويت جينواز

2 حبات إجاص

6 أصفر البيض

150 غ سكر صقيل

1/2 لتر حليب

6 أوراق جيلاتين

20 سل قشدة طرية

للتزيين:

قرفة

إجاص

فريز

طريقة التحضير

- يقشر الإجاص ويطحن
- توضع أوراق جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- تطرب القشدة الطرية
- يطرب أصفر البيض مع السكر حى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الحليب المغلى ويوضع الكل فوق نار هادئة مع التحريك حتى يتخثر الخليط هكذا نحصل على كريمة إنجليزية
- تصفى أوراق جيلاتين وتذوب في الكريمة الإنجليزية وهي ساخنة تترك تبرد قليلا.
- نضيف الإجاص المطحون للكريمة الإنجليزية ثم القشدة المطربة هكذا نحصل على بفروا بالإجاص.
- يقطع بسكويت الجينواز بقوالب حلوى فردية. يوضع وسط كل قالب قطعة بسكويت، تملأ بالبفروا وتدخل للثلاجة حتى تبرد..
- يقدم البفروا مزين بالقرفة، الإجاص والفريز

ملاحظة:

يمكن استعمال قالب حلوى كبير عوض القوالب الفردية.



فوري نوار Forêt noire

المقادير:

3 مربعات (20x20) بسكويت جينواز بالشكلاط

20 سل قشدة طرية

50 غ سكر صقيل

200 غ حب الملوك بدون نوى

10 سل سيرو

موس بالشكلاط:

200 غ شكلاط أسود

1 ورقة جيلاتين

2 أصفر البيض

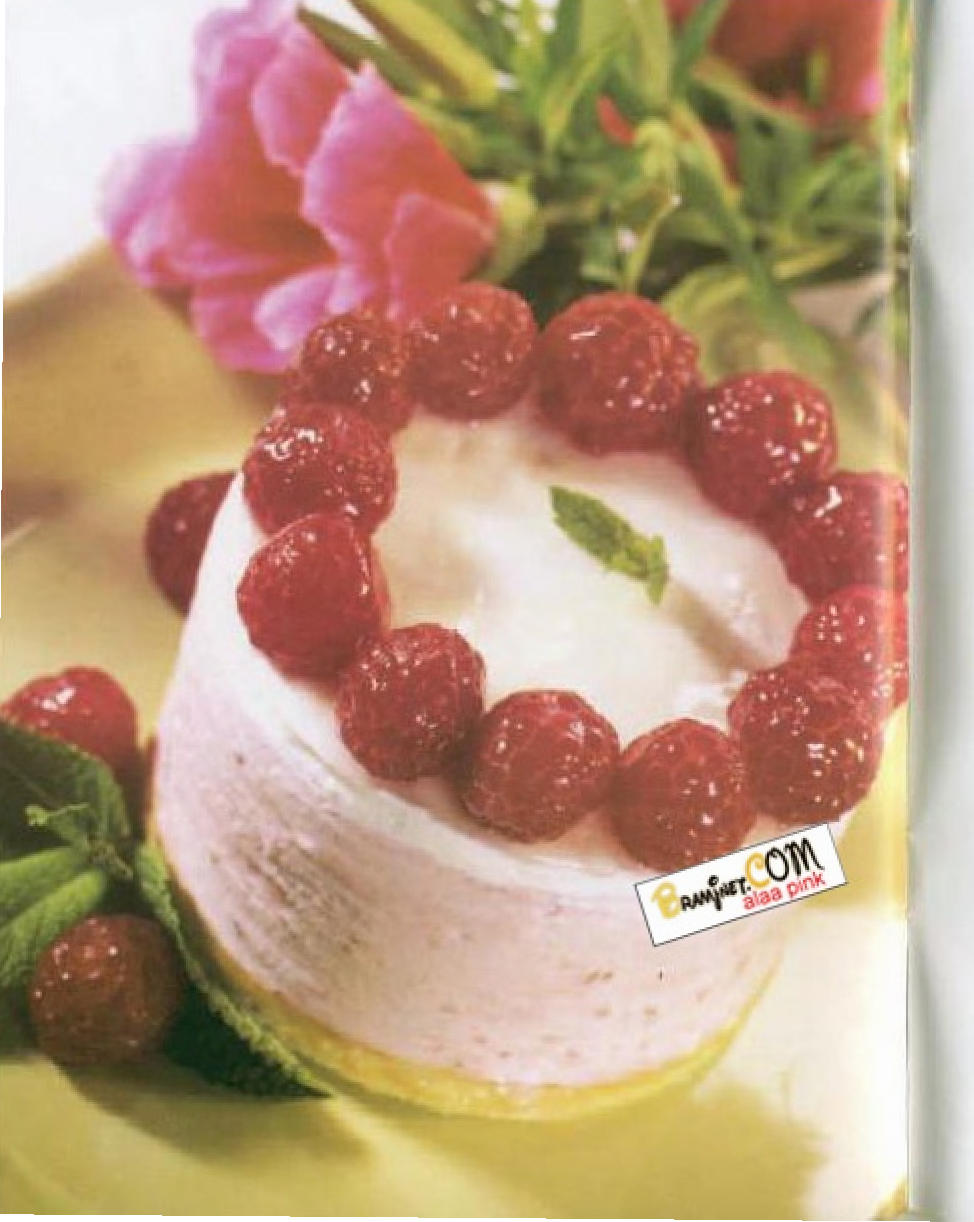
2 أبيض البيض

للتزيين:

شكلاط محكوك

طريقة التحضير

- تطرب القشدة الطرية مع السكر الصقيل
- توضع الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.
- يطرب ابيض البيض حتي يصبح كالثلج.
- يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم يزال من فوق النار تضاف إليه الجيلاتين مع التحريك ثم أصفر البيض وأبيض البيض المطرب ويخلط الكل للحصول على موس الشكلاط.
- يوخذ إطار مربع (20x20) توضع فيه القطعة الأولى من بسكويت الجينواز، تسقى بالسيرووتزين بموس الشكلاط ثم تغطى بالقطعة الثانية من بسكويت الجينواز، التي تسقى بالسيرو ثم تزين بالقشدة الطرية وحب ملوك وتغطى بالقطعة الثالثة من بسكويت الجينواز التي تزين بالقشدة المطربة وتدخل الثلاجة لتبرد .
- تخرج الحلوى من الثلاجة وتزين بالشكلاط المحكوك.



حلوى بموس فغمبواز
Framboisier

المقادير:

بسكويت جينواز
500 غ فرمبواز
4 اصفر البيض
125 غ سكر سنيدة
25 سل حليب
10 سل قشدة طرية
5 اوراق جهلاتين

للتزيين:

5 سل قشدة طرية
مطربة
فرمبواز

طريقة التحضير

- توضع جيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوه.
- يطحن الفرمبواز ويصفى و نحتفظ بـ 20 سل من عصيره.
- يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض يضاف إليه الحليب المغلى ويوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى تتخثر الكريمة ونحصل على كريمة إنجليزية. نضيف إليها الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب نترك تبرد ثم نضيف عصير الفرمبواز.
- تطرب القشدة الطرية وتضاف إلى الكريمة مع التحريك للحصول على موس الفرمبواز.
- تقطع الجينواز دوائر بالإطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- نضع دائرة الجينواز في اسفل الإطار ثم يصب فوقها الموس الفرمبواز. تدخل لثلاجة حتى تبرد.
- يزين وجه الحلوى بالقشدة الطرية المطربة وحبات الفرمبواز.



حلوى بالكيوي

المقادير:

200غ مشمش

20 سل قشدة طرية مطرية

4 أصفر البيض

25 سل حليب

125 غ سكر السنيدة

6 أوراق جيلاتين

للتزيين:

لوز مهرمش محمر

2 حبات كيوي

طريقة التحضير

- يطحن المشمش حتى نحصل على كولي Coulis.
- توضع أوراق الجيلاتين في قليل من الماء البارد حتى تلين.
- يطرب أصفر البيض مع السكر ثم تضيف الحليب المغلى ويعاد الكل فوق النار مع التحريك حتى تحصل على كريمة إنجليزية تضيف إليها أوراق الجيلاتين مع التحريك حتى تذوب وتترك جانبا حتى تبرد.
- تضيف كولي المشمش إلى الكريمة ثم القشدة المطرية.
- يقطع بسكويت الجينواز دوائر بالاطار الذي ستحضر فيه الحلوى.
- توضع قطعة البسكويت في أسفل الإطار ثم يملأ بالكريمة تدخل الحلوى للثلاجة لتبرد
- تزال الحلوى من الإطار وتزين بدوائر الكيوي واللوز المحمر.



حلوة بالفريز

المقادير :

قطعة جينواز بالشكلاط

قطعة جينواز باللوز

200 غ فريز

200 غ جبن أبيض

20 سل قشدة طرية

100 سكر صقيل

2 أوراق جيلاتين

3 ملاعق كبيرة مربى

10 سل عصير البرتقال

للتزيين :

3 ملاعق كبيرة مربى

حب الملوك

1 ورقة جيلاتين

طريقة التحضير :

- يطحن الفريز مع السكر لتحصل على عصير .
- توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تلين ثم تذوب في 2 ملاعق كبيرة من الماء.
- تطرب القشدة الطرية
- يطرب الجبن الأبيض مع عصير الفريز نضيف إليه أوراق الجيلاتين المذوبة والقشدة المطروبة، يخلط الكل جيدا حتى نحصل على كريمة.
- يلبس اطار مربع بقطعة الجينواز بالشكلاط، تسقى بعصير البرتقال وتغطى بنصف كمية الكريمة، نضع فوقها قطعة الجينواز باللوز طبقة رقيقة من المربى وباقي الكريمة.
- يطحن المربى ويصفى ثم نضيف ورقة الجيلاتين المذابة، ويصب فوق الحلوى ثم تدخل للثلاجة حتى تبرد لمدة ساعتين.



حلوى بالفواكه

مقادير البسكويت:

مستطيل بسكويت جينواز
(23X 28)
200 غ كريم باتسيير
100 غ بودرة اللوز
10 سل قشدة طرية
2 حبات كيوي
200 غ فريز
200 غ مشمش

طريقة التحضير

- تخلط الكريم باتسير مع بودرة اللوز نضيف إليها القشدة الطرية المطربة.
- يلبس قالب كيك مستطيل الشكل ببسكويت الجينواز من الجوانب الثلاث، يملأ بقليل من الكريمة، تصفف فوقها قطع الكيوي، تغطى بالكريمة ثم يصفف الفريز نضيف الكريمة ثم انصاف المشمش التي تغطى بالكريمة وقطعة الجينواز تدخل الحلوى للثلاجة لمدة ساعة
- تقطع الحلوى قطع فريدية .

ملاحظة:

- يقطع مستطيل الجينواز إلى أربع حصص بقياس قالب الكيك.



حلوى بالجبن والفواكه المعسلة

المقادير:

بسكويت جينواز منسم بالحوامض

200غ جبن أبيض

50 غ لوز محمر ومهرمش

50 غ سكر صقيل

50 غ فواكه معسلة مقطعة

20 غ قشرة برتقال معسلة مقطعة

20 غ مشمش يابس مقطع

5 سل قشدة طرية

للتزيين:

مربى حب الملوك

السيرو:

50 غ سكر سنيدة

50 غ ماء

طريقة تحضير السيرو:

- في كصرولة يذوب سكر سنيدة في الماء ويترك الكل فوق النار حتى الغليان ثم يترك ليبرد

طريقة التحضير

- يقطع بسكويت الجينواز على شكل دوائر.
- يخلط الجبن الأبيض مع السكر الصقيل ثم نضيف إليه الفواكه، قشرة البرتقال، المشمش اليابس واللوز يخلط الكل جيدا ثم نضيف القشدة الطرية المطربة.
- نأخذ قالب الحلوى يوضع في أسفله قطعة بسكويت الجينواز تسقى بالسيروو ثم يملأ بخليط الجبن ثم يغطى بقطعة من بسكويت الجينواز. يدخل القالب للثلاجة.
- يطحن المربى، يصفى ثم يزين به وجه الحلوى قبل التقديم

ملاحظة:

- يمكن عدم استعمال القشدة الطرية.
- بسكويت الجينواز يقطع بالقالب الذي سيحضر فيه الحلوى.



حلوى بكريمة التيراميسو

المقادير:

بسكويت جينواز

2 ملاعق كبيرة من القهوة

12 سل كريمة إنجليزية

200 غ جبن ماسكربون Mascarpone

20 غ سكر صقيل

2 ملاعق كبيرة قشدة طرية مطربة

للتزيين:

بودرة الكاكاو

قطع الشكلاط

طريقة التحضير

- يطرب الجبن مع السكر الصقيل تضاف إليه الكريمة الإنجليزية والقشدة الطرية للحصول على كريمة تيراميسو.
- تقطع الجينواز دوائر.
- توضع قطعة بسكويت الجينواز في الإطار تسقى بالقهوة ثم يملأ الإطار بكريمة التيراميسو. وتغطى بقطعة ثانية من بسكويت جينواز التي تسقى بدورها بالقهوة. وتدخل الحلوة للمجمد.
- يزين وجه الحلوى ببودرة الكاكاو والجوانب بقطع الشكلاط



حلوى بكريمة الزبدة

المقادير:

بسكويت جينواز

250 غ كريمة الزبدة

100 غ برالِيني

10 سل سيرو

للتزيين:

عجين اللوز Pâte d'amande

ملون اخضر

50 غ فوندون أبيض

طريقة التحضير

- يعجن عجين اللوز مع قليل من الملون حتى نحصل على اللون المرغوب فيه. ترش طاولة بقليل من النشا ويمدد فوقها عجين اللوز.
- يقطع بسكويت الجينواز دوائروتطرب كريمة الزبدة مع البراليني.
- تأخذ قطعة بسكويت تسقى بالسيرو، تغطى بكريمة الزبدة، ترضع فوقها قطعة أخرى من البسكويت تسقى بدورها بالسيرووتغطى بالكريمة وقطعة بسكويت الجينواز.
- تغطى الحلوى كلها بطبقة رقيقة من كريمة الزبدة ثم عجين اللوز.
- يسخن الفوندون في حمام مريم، يصب في جيب حلواني ويزين به وجه الحلوى.



حلوى أبيرا Opéra

مقادير العجين:

3 مربعات (20x20) بسكويت جينواز
كريمة الزبدة منسمة بالقهوة

كريمة الكناش:

250 غ شكلاط أسود
15 سل قشدة طرية

كلاصاج:

100 غ قشدة طرية
90 غ سكر سنيدة
12 سل ماء
50 غ بودرة الكاكاو
3 أوراق جيلاتين

طريقة التحضير:

- يذوب الشكلاط في حمام مريم ثم تضيف إليه القشدة الطرية مع التحريك للحصول على كريمة الكناش.
- توضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين ويحتفظ بها.
- في كصرولة فوق النار توضع القشدة والسكر سنيدة والماء يخلط الكل ويترك حتى الغليان.
- تضاف إليها بودرة الكاكاو المغربلة وأوراق الجيلاتين مع التحريك إلى أن تندمج كل العناصر للحصول على كلاصاج.
- تؤخذ قطعة بسكويت الجينواز توضع في إطار مربع توضع فوقها طبقة كريمة الزبدة تغطى بالقطعة الثانية للبسكويت ثم تصب فوقها كريمة الكناش وتغطى بالقطعة الثالثة ثم تدخل الحلوى للمجمد لمدة ساعة.
- تخرج الحلوى من المجمد، توضع فوق شبكة الحلوى ويصب فوقها الكلاصاج تدخل للثلاجة حتى تبرد.
- تقطع الحلوى قطع فردية.



ملفوف بالفستق

مقادير العجين:

بسكويت السافوا

200 غ كريمة باتسيير

الفستق Pistache

100 غ مربى حب الملوك

للتزيين:

فستق مطحون

حب الملوك

طريقة التحضير:

- نأخذ قطعة البسكويت تذهن بالمربى ونضع فوقها 3/4 كمية الكريم باتسيير ثم يلف البسكويت المحشي للحصول على ملفوف.
- يذهن وجه الملفوف بباقي كمية الكريم باتسيير المتبقية ويزين بالفستق المطحون وحبات حب الملوك

ملاحظة:

- يمكن أن يعوض الفستق ببودرة اللوز مع قليل من الملون الغذائي.



ملفوف بالفريز

المقادير :

- 200 غ كريم باتسيير
- 250 غ كريمة الزبدة
- 250 غ فريز
- قليل من السيرو
- بسكويت سافوا

للتزيين :

سكر سنيدة

طريقة التحضير :

- عندما يخرج البسكويت سافوا من الفرن يرش بالسنيدة نزيل له الورق السيلفيريزي تقطع جوانبه بسكين حاد ثم يلف حول نفسه.
- تطرب الكريم باتسيير مع كريمة الزبدة حتى ينسجما هكذا نحصل على كريمة موسلين.
- نأخذ البسكوي يفرد (يبسط) ثم يسقى بقليل من السيرو، يدهن بكريمة الموسلين ويزين بالفريز المقطع. يعاد لف البسكويت المحشي هكذا نحصل على ملفوف بالفريزيوضع في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم يزين الملفوف بالسكر سنيدة وقطع الفريز ويقدم على شكل حصص فردية.



ملفوف بالشكلاط

مقادير العجين:

عجين جينواز منسم بالحوامض
300 غ شكلاط أسود
20 سل قشدة طرية
100 غ قشرة برتقال معسلة

للتزيين:

قشرة برتقال معسلة

طريقة التحضير:

- تقطع قشرة البرتقال المعسلة مربعات صغيرة.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- تضاف القشدة الطرية إلى الشكلاط مع التحريك حتى ينسجما تضاف إليهم قشرة البرتقال.
- ناخذ قطعة جينواز تذهن بـ 3/4 كمية الشكلاط وتلف حول نفسها.
- تأخذ كمية الشكلاط المتبقية ويزين به الملفوف مع إعطائه إشكال زخرفية بالشوكة.
- يوضع الملفوف في الثلاجة حتى يبرد ثم يزين بشرائح قشرة البرتقال.



ميل فاي براليني

المقادير:

500 غ عجين مورق

50 غ سكر صقيل

250 غ كريمة الزبدة

200 غ كريم باتسيير

50 غ براليني اللوز

مقادير البرلان:

200غ لوزمهرمش

200 غ سكر سنيدة

للتزيين:

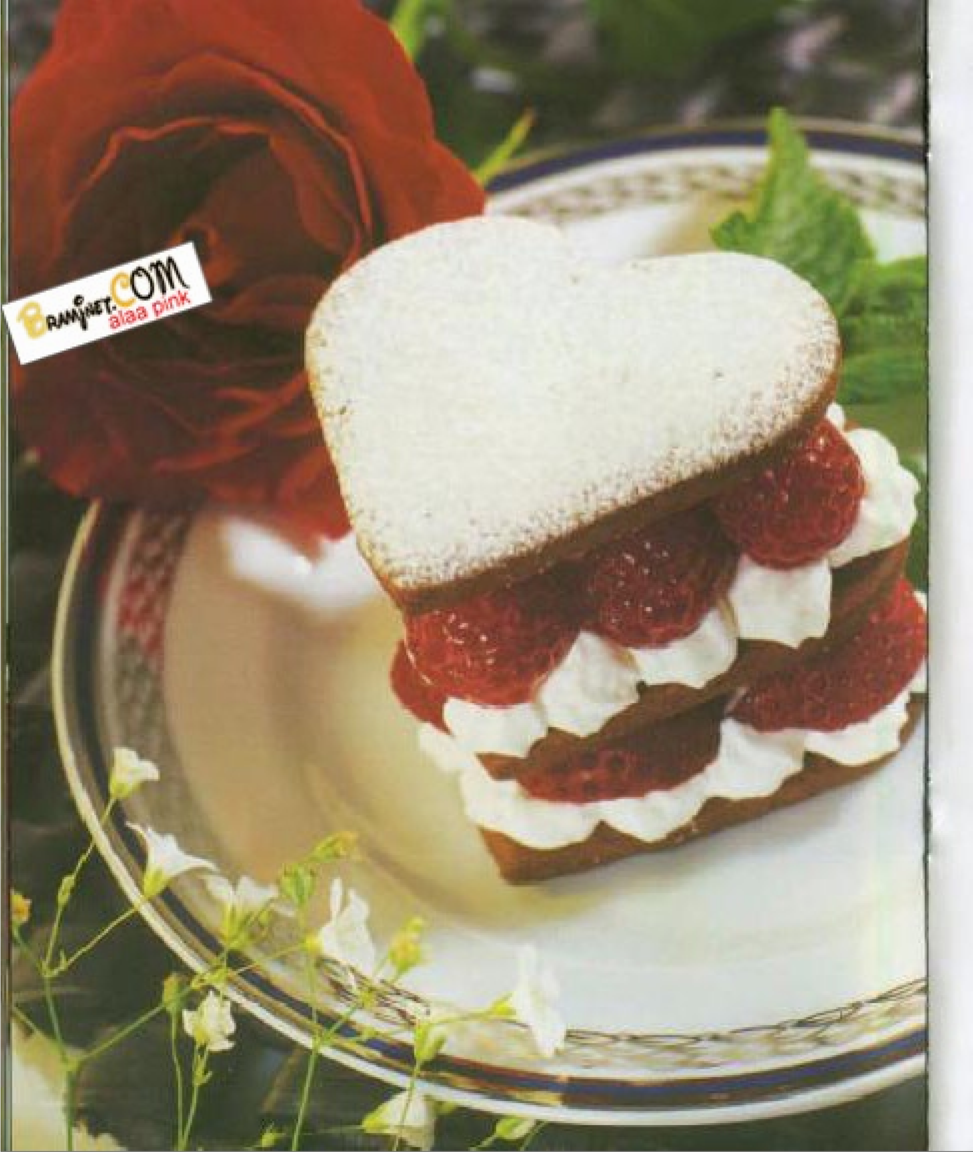
ملعقة كبيرة كراميل سائل

تحضير البرلان:

- في كصرونة فوق النار نضع سكر سنيدة و اللوز حتى يصبح لونهما ذهبيا ثم يصب الخليط فوق ورقة الألمنيوم مذهونة بالزيت ويترك يبرد ثم يهرمش.

طريقة التحضير

- يمدد العجين المورق بالمدلك حتى يصبح سمكه 2 مم. يوضع فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي يثقب بالشوكة ويثقل بصفيحة أخرى حتى لاينتفخ العجين أثناء الطهي ثم يدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 200° لمدة 15 دقيقة. تزال الصفيحة من فوق العجين ثم يرش بالسكر الصقيل ويعاد إدخالها للفرن حتى تتحمر.
- يترك العجين المورق يبرد ثم يقطع إلى 3 مستطيلات متساوية .
- تخلط كريمة الزبدة مع كريم باتسيير والبراليني هكذا نحصل على كريم موسلين براليني.
- يوضع المستطيل الأول من العجين المورق ويغطى بكريمة الموسلين. يوضع فوق الكريمة المستطيل الثاني من العجين ونستمر في نفس العملية حتى نحصل على 3 طبقات.
- يدهن وجه الطبقة الأخيرة من العجين المورق بالكراميل ويزين بالبرلان المهرمش.
- يدخل الميل فاي للمجمد إلى أن يبرد جيدا ثم يقطع بسكين حاد حصص فردية.



ميل فاي ببسكويت صابلي

مقادير العجين:

150 غ زبدة

90 غ سكر صقيل

بيضة

250 غ دقيق

40 غ بودرة الكاكاو

قبصة ملح

كريمة الشانتيي:

25 سل قشدة طرية

30 غ سكر صقيل

للتزيين:

فواكه

سكر صقيل

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد إلى أن نحصل عى كريمة يضاف إليها البيضة، الملح، الدقيق وبودرة الكاكاو يخلط الكل حتى تحصل على عجين منسجم يلف العجين في البلاستيك الغدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يمدد العجين حتى يصبح سمكه 3 مم ثم يقطع بقالب (على شكل قلب متوسط الحجم).
- يصفف البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- يوضع البسكويت يبرد فوق شبكة الحلوى
- تطرب القشدة الطرية ونضيف إليها السكر الصقيل هكذا نحصل على كريمة الشانتيي.
- تزين القطعة الأولى للبسكويت بالكريم شانتيي والفواكه تغطى بقطعة ثانية من البسكويت تزين هي كذلك بالشانتيي والفواكه أما القطعة الثالثة تزين بسكر الصقيل فقط.



صابلي بكريمة البرتقال

مقادير العجين:

150 غ زبدة
90 غ سكر صقيل
بيضة
250 غ دقيق
قبصة ملح

مقادير الكريمة:

10 سل عصير البرتقال
8 سل عصير الحامض
60 غ سكر سنيدة
3 أصفر البيض
2 ملاعق كبيرة نشا
40 غ زبدة
15 سل قشدة طرية
ملعقة صغيرة قشرة البرتقال محكوكة
ملعقة صغيرة قشرة الحامض محكوكة

للتزيين:

البرتقال
بودرة الكاكاو

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد إلى أن نحصل عى كريمة نضيف إليها بيضة، الدقيق الملح يخلط الكل جيدا حتى نحصل على عجين متسجم يلف في البلاستيك لغدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- فوق طاولة مرشوشة بالدقيق يمدد العجين ثم يقطع منه دوائر مشنفة قطرها 10 سم، تصفف فوق صفيحة مغطاة بالورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة °180 لمدة 15 دقيقة.
- يطرب أصفر البيض مع السكر حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه النشا، عصير البرتقال، عصير الحامض والقشرة المحكوكة.
- يصب الخليط في كصرولة ويوضع فوق نار متوسطة مع التحريك حتى نحصل على كريمة مختثرة، تزال من فوق النار ونضيف إليها الزبدة وتترك تبرد جانبا.
- تطرب القشدة الطرية ونضيفها لكريمة البرتقال الباردة.
- يقشر البرتقال ويفصل كل فرع عن الأخر.
- نأخذ قطعة البسكويت يسنف فوقها بشكل دائري قطع البر تقال ويملأ الوسط بكريمة البرتقال ثم تغطى بقطعة أخرى من البسكويت تزين ببودرة الكاكاو



شارلوط بالشكلاط

المقادير:

قطعة بسكويت الجينواز

200 غ توت

300 غ شكلاط أسود

20 غ سكر سنيدة

بسكويت الملعقة Biscuits à la cuillère

2 بيضات

4 أبيض البيض

10 سل حليب

قليل من السيرو أو عصير البرتقال

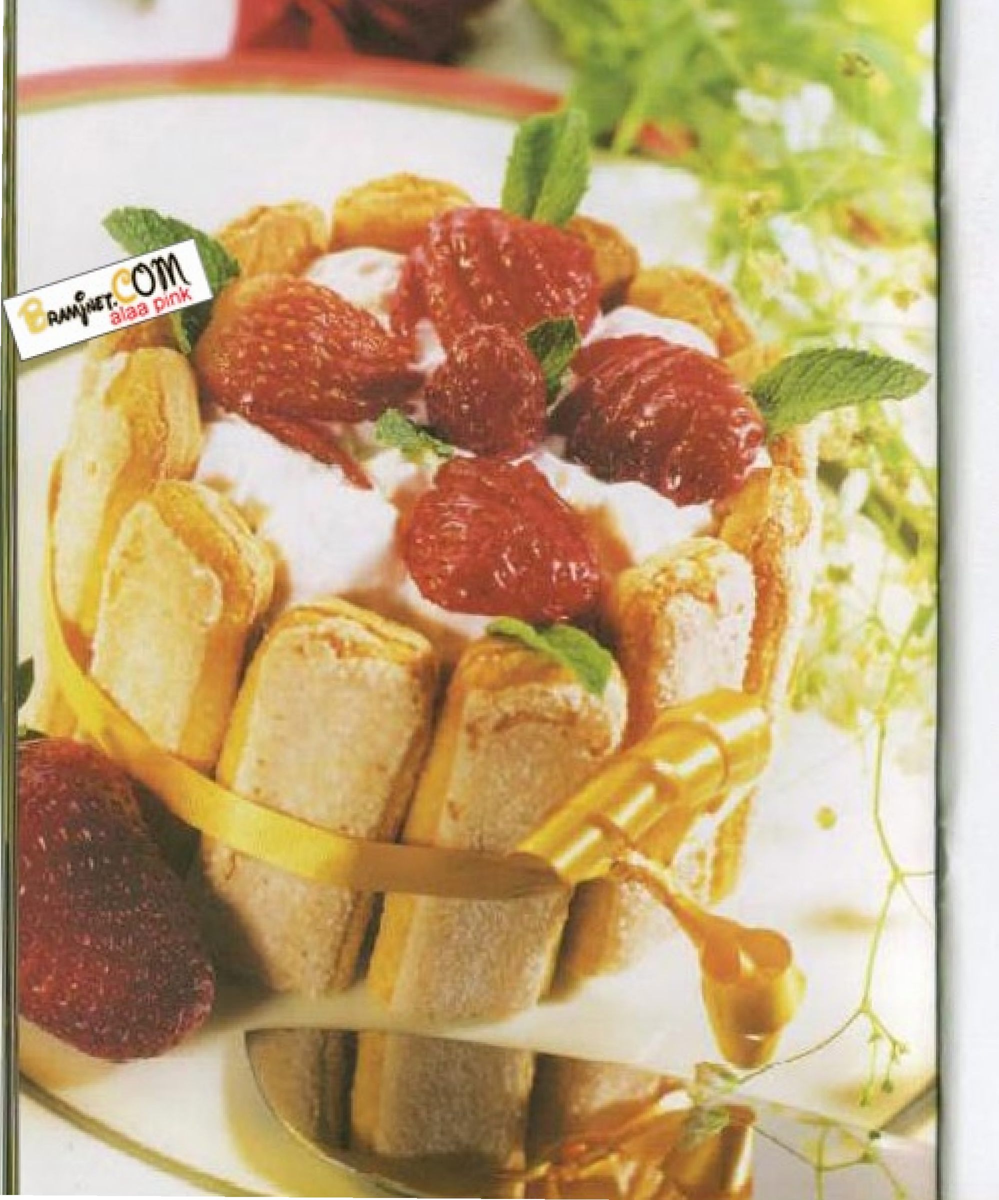
للتزيين:

توت

أوراق النعناع

طريقة التحضير

- تقطع قطعة جينوازبنفس قياس القالب الذي ستحضر فيه الشارلوط ثم توضع قطعة الجينواز في أسفل القالب وتصفف في جوانبه بسكويت الملعقة بعدما تغطس في عصيرالبرتقال أو سيرو.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم ويضاف إليه الحليب المغلى مع التحريك ثم نضيف أصفر البيض.
- يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج يضاف إليه السكر.
- نضيف أبيض البيض إلى كريمة الشكلاط برفق للحصول على قشدة الشكلاط (موس الشكلاط).
- يخلط التوت مع موس الشكلاط ويملأ الإطاربالخليط توضع الشارلوط في الثلاجة لمدة 12 ساعة.
- يزال إطار الحلوى برفق وتزين الشارلوط بالتوت وأوراق النعناع.



شارلوط بالفريز

المقادير:

بسكويت الملعقة

12 سل حليب

150 غ سكر ستيدة

2 أكياس فنيلا

250 غ فريز

5 أوراق جيلاتين

300 غ جبن أبيض

للتزيين:

12 سل قشدة طرية

حبات فريز

طريقة التحضير

- توضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد حتى تصبح رخوة.
- يطحن الفريز
- يطرب الجبن الأبيض مع السكر الصقيل تضيف السكر الفنيلا، الحلب، الفريزوالقشدة الطرية المطرية.
- تذوب الجيلاتين في 3 ملاعق من الماء الساخن وتضيفها إلى خليط الجبن.
- يصفف البسكويت في إطار حلوى ثم يملأ الإطار بالخليط ويدخل للثلاجة حتى يبرد.
- تطرب القشدة الطرية ويزين بها وجه الشارلوط مع حبات الفريز.



قلب بثلاث أنواع الشكلاط

المقادير:

80 غ بسكويت مطحون

40 غ زبدة مذوبة

مقادير الحشو:

200 غ جبن أبيض

60 غ سكر صقيل

25 سل قشدة طرية

3 أوراق جيلاتين

80 غ شكلاط أسود

80 غ شكلاط بالحليب

80 غ شكلاط أبيض

للتزيين:

قشدة طرية

بودرة الكاكاو

طريقة التحضير

- يعجن البسكويت المطحون بالزبدة المذوبة ويلبس به قالب الحلوى ثم يدخل لثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- تطرب القشدة الطرية وتقسم ثلاث حصص.
- يطرب الجبن الأبيض مع السكر ويقسم ثلاث حصص.
- يذوب الشكلاط كل نوع على حدة في حمام مريم
- تذوب كل ورقة جيلاتين مع قليل من الماء لوحدها.
- تأخذ حصة من الجبن نضيف إليها نوع واحد من الشكلاط، ورقة جيلاتين وحصة من القشدة المطربة.
- يخرج قالب الحلوى من الثلاجة ويملأبالخليط ثم يعاد للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- نكرر نفس العملية مع باقي أنواع الشكلاط.
- للتزيين نطرب القشدة الطرية مع بودرة الكاكاو ويزين بها وجه الحلوى.



حلوى بالجبن والفريز

مقادير البسكويت:

250 غ بسكويت مطحون
100 غ زبدة مذوبة
قبصة قرفة

مقادير الحشو:

500 غ جبن أبيض
4 بيضات
150 غ سكر صقيل

للتزيين:

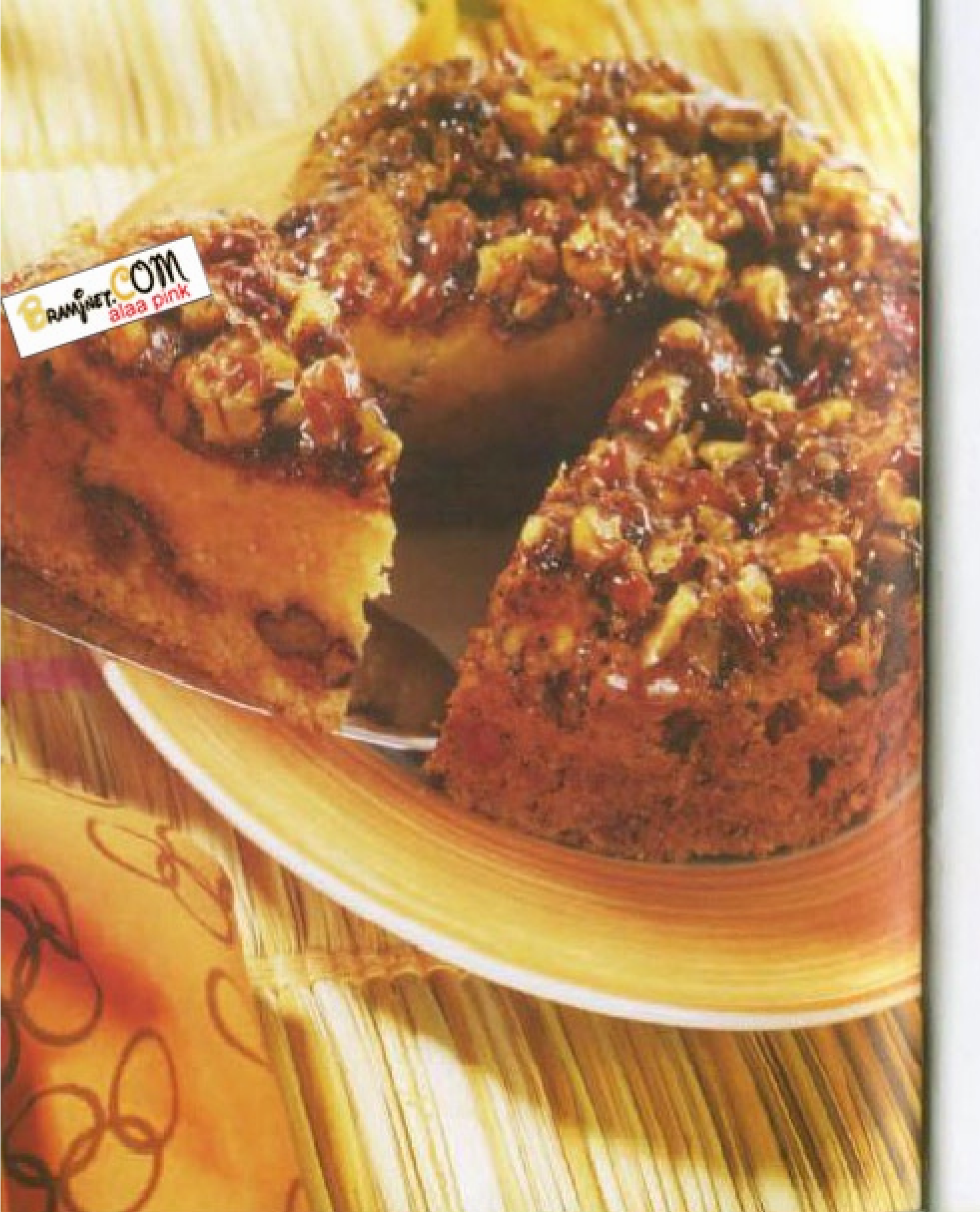
20 سل قشدة طرية
نكهة الفنيلا
50 غ سكر صقيل
فريز

طريقة التحضير

- يخلط البسكويت مع قبصة القرفة نضيف اليه الزبدة المذوبة يخلط الكل جيدا.
- يلبس قالب حلوى دائري مغطى بالورق السيلفيريزي بالبسكويت المطحون ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- يطرب الجبن مع السكر الصقيل حتى يصبح أملس ثم نبدأ بإضافة البيض واحدة تلوى الأخرى مع التطريب حتى تنسجم جميع العناصر.
- يصب الخليط في قالب الحلوى الملبس بالبسكويت ثم يدخل للفرن المسخن على درجة حرارة 180° لمدة 50 دقيقة
- يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد.
- تطرب القشدة الطرية مع قطرات من نكهة الفنيلا والسكر الصقيل.
- يزين وجه الحلوى بالقشدة المطربة وقطع الفريز وتقدم باردة.

ملاحظة:

- نستعمل قالب دائري ذو قعر متحرك.



حلوى باللوز والكركاع

المقادير:

125 غ زبدة

15 سل قشدة طرية

125 غ دقيق

80 غ سكر صقيل

كيس خميرة كيماوية

قبصة ملح

بيضة

للتزيين:

50 غ كركاع

50 غ لوز مهرمش

25 غ سنيدة

ملعقة كبيرة قهوة سريعة الذوبان

طريقة التحضير

- يخلط اللوز، الكركاع، السنيدة والقهوة يحتفظ بهم جانبا.
- يغربل الدقيق مع الخميرة والملح.
- في إناء تطرب الزبدة مع السكر الصقيل حتى تحصل على كريمة يضاف إليها القشدة الطرية، البيضة والدقيق يخلط الكل جيدا حتى يصبح العجين منسجما.
- في قالب حلوى دائري قطره 20 سم مدهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق نصب نصف كمية العجين ثم تزين بنصف كمية خليط اللوزثم تغطى بالنصف الباقي للعجين الذي يزين بدوره بباقي خليط اللوز.
- تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة °180 لمدة 40 دقيقة



حلوى بالشكلاط والمشماش

المقادير:

3 بيضات

125 غ شكلاط أسود

10 سل عسل

10 سل قشدة طرية

125 غ لوز مهرمش

50 غ دقيق

للتزيين:

مشماش معلب

50 غ زبدة

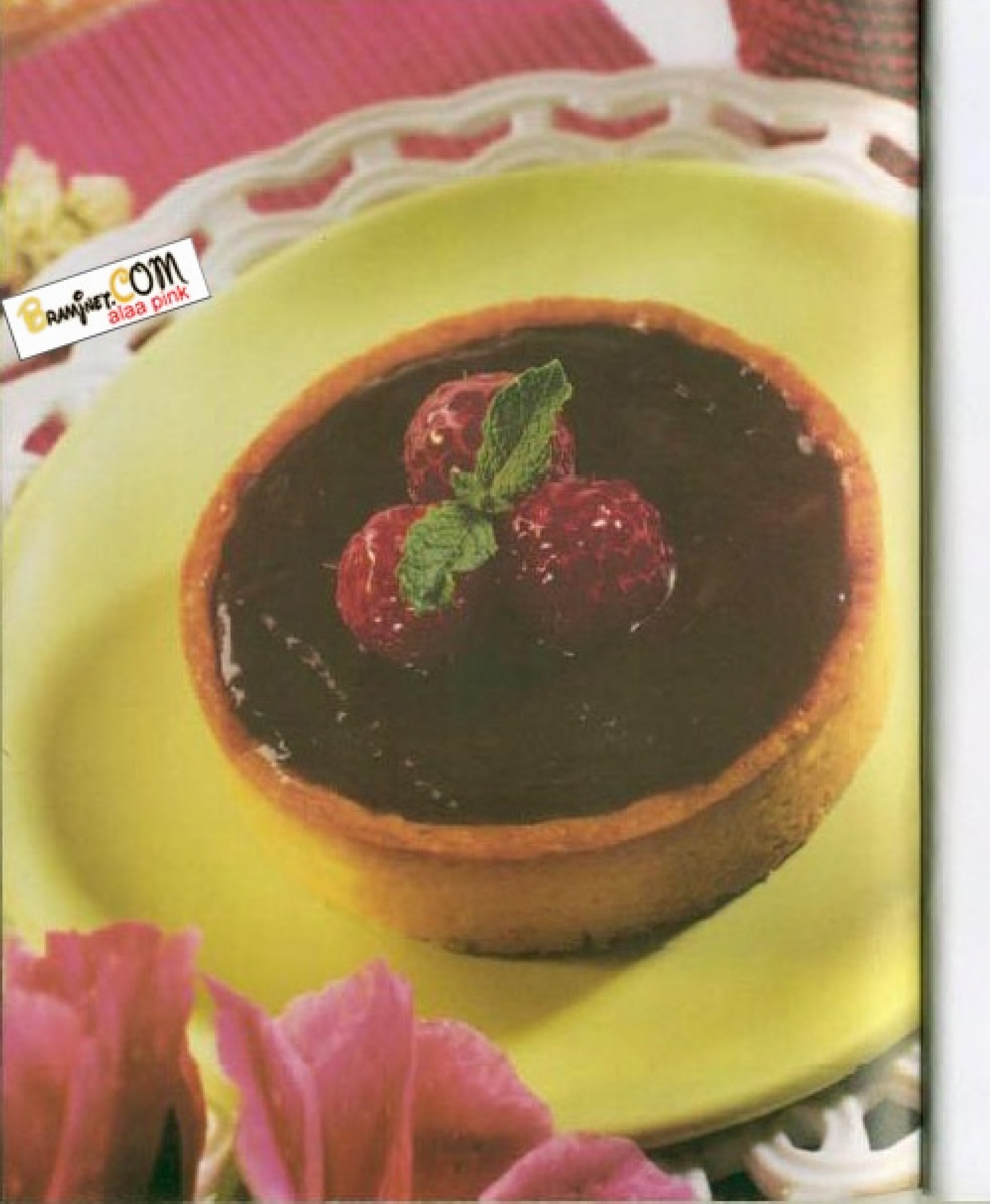
50 غ عسل

مقادير الكراميل:

100 غ سنيدة

طريقة التحضير

- يذوب الشكلاط في حمام مريم.
- يطرب أصفر البيض مع العسل بالطراب الكهربائي حتى يصبح لونه أبيض نضيف إليه الشكلاط، القشدة الطرية، اللوز والدقيق.
- يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج ثم تضيفه للعجين.
- يصب العجين في قالب حلوى مذهون بالزبدة ومرشوش بالدقيق
- تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة.
- تذوب الزبدة مع العسل ويعسل فيها المشماش مع الحفاظ على شكله.
- **تخرج الحلوى من الفرن ثم تزين بالمشمش المعسل.**
- يحضر الكاميل بوضع السكر في كصرولة فوق النار حتى يصبح لونه ذهبي.
- يزين به وجه الحلوى وذلك بوضع خطوط من الكراميل فوق المشمش.



طرطة بالشكلاط والفرمبواز

مقادير العجين:

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صقيل

بيضة

قبصة ملح

الكريمة الكناش:

200 غ شكلاط أسود

15 سل قشدة طرية

50 غ لوز محمر ومهرمش

200 غ

فرمبواز Framboise

المقادير:

50 غ لوز محمر ومهرمش

200 غ

فرمبواز Framboise

للتزيين:

نعناع

فرمبواز Framboise

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى تحصل على كريمة تضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدقيق حتى نحصل على عجين منسجم يلف في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- يذوب الشكلاط في حمام مريم ثم نضيف إليه القشدة الطرية مع التحريك حتى تنسجم مع الشكلاط ثم نضيف اللوز.
- يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم تملأ به قوالب الطرطات الفردية تثقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- يصفف الفرمبواز في الطرطات ثم تملأ بالكناش.
- تقدم الطرطات باردة مزينة بالفرمبواز والنعناع.



طرطلة بالليمون الحامض والشكلاط

مقادير العجين:

200 غ دقيق
100 غ زبدة
40 غ سكر صقيل
بيضة
قبصة ملح

كريمة الليمون الحامض:

18 سل عصير ليمون الحامض
ملعقة كبيرة قشرة ليمون الحامض محكوكة
40 غ زبدة
6 اصفر البيض
35 سل ماء
250 غ سكر سنيدة
60 غ نشا

كريمة الكناش:

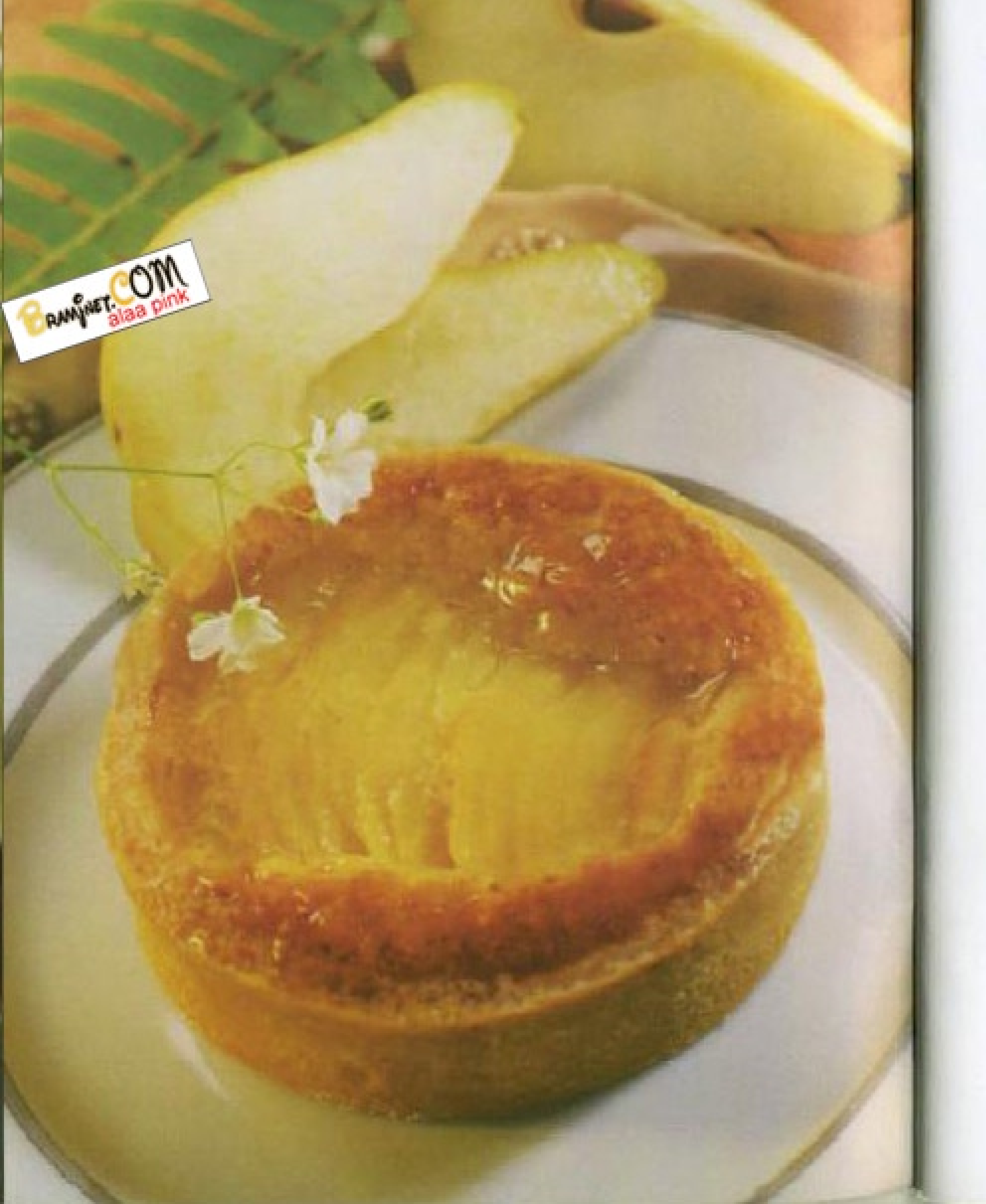
100 غ شكلاط أسود
5 سل قشدة طرية

للتزيين:

أوراق النعناع بالشكلاط
قشرة ليمون الحامض محكوكة

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى تحصل على كريمة نضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدقيق حتى نحصل على عجين منسجم يلف في البلاستيك الغدائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم تملأ به قوالب الطرطات الفردية تثقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- في إناء نضع النشا، السكر، قشرة ليمون الحامض،عصيرليمون الحامض والماء يخلط الكل جيدا ويفرغ الخليط في كصرولة ويوضع فوق نار معتدلة.
- يترك الخليط فوق النار مع التحريك حتى يصبح ثقيلا يضاف إليه البيض واحد تلو الأخرى مع التحريك، تزال الكصرولة من فوق النارثم تضيف الزبدة وتترك تبرد.
- يذوب الشكلاط في حمام مريم نضيف إليه القشدة مع التحريك حتى ينسجما ونحصل على كريمة الكناش.
- تملأ الطرطات بقليل من الكناش ثم كريمة الليمون الحامض.
- يزين وجه الطرطة بقشرة الحامض المحكوكة وأوراق الشكلاط.



طرطة الإجاص واللوز

مقادير العجين:

200 غ دقيق
100 غ زبدة
40 غ سكر صقيل
بيضة
قبصة ملح

كريمة اللوز:

100 غ بودرة اللوز
100 غ زبدة
100 غ سكر صقيل

السيرو:

50 غ سكر سنيدة
50 غ ماء

للتزيين:

500 غ إجاص
ناباج

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة تضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدقيق حتى نحصل على عجين منسجم يلف في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة نضيف إليها البيضة وبودرة اللوز يخلط الكل جيدا.
- يقشر الإجاص يقسم إلى نصفين ثم يعسل لمدة 5 دقائق في السيرو، يصفى ويقطع كل نصف إجاصة شرائح رقيقة.
- تملأالطرطات بكريمة اللوز وتزين بنصف إجاصة مقطعة. وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة °180 لمدة 20 دقيقة.
- عندما تنضج الطرطة يزين وجهها بالناباج.



طرطة بالفواكه

مقادير العجين:

200 غ دقيق

100 غ زبدة

40 غ سكر صقيل

بيضة

قبصة ملح

للتزيين:

200 غ كريم باتسيير

10 سل قشدة طرية مطربة

فواكه مشكلة

نباج

طريقة التحضير:

- في إناء تطرب الزبدة مع السكر باليد حتى نحصل على كريمة تضيف إليها البيضة والملح يجمع الكل بالدقيق حتى نحصل على عجين منسجم يلف في البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة
- يخرج العجين من الثلاجة ويمدد فوق طاولة مرشوشة بالدقيق ثم تملأ به قوالب الطرطات الفردية تثقب بالشوكة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.
- تخلط الكريم باتسيير مع القشدة الطرية المطربة وتملأ بها الطرطات ثم تزين بالفواكه.
- تذهن الفواكه بالنباج.

بسكويت السافوا

المقادير:

4 بيضات

80 غ سكر سنيدة

80 غ دقيق

قبصة ملح

طريقة التحضير:

- يطرب البيض والسنيدة بالطراب الكهربائي حتى تحصل على خليط أبيض مضاعف الحجم.
- يغربل الدقيق مع الملح ويضاف لخليط البيض مع التحريك بملعقة خشبية من تحت الفوق.
- يصب الخليط في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 10 دقائق.
- عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي وتقطع جوانبه بسكين حاد.



عجين جينواز

المقادير:

4 بيضات

120 غ سكر سنيدة

120 غ دقيق

قبصة ملح

طريقة التحضير:

- في إناء يطرب البيض مع السكر حتى نحصل على خليط أبيض.
- نضيف إليه الدقيق المغربل مع الملح بواسطة ملعقة خشبية مع التحريك من تحت الفوق
- يصب العجين في صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي طولها 38 سم وعرضها 28 سم.
- تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
- **عندما يخرج البسكويت من الفرن ينزع عنه الورق السيلفيريزي** وتقطع جوانبه بسكين حاد.

ملاحظة:

يمكن أن ينسم الجينواز بأشياء مختلفة للحصول على:

- جينواز بالشكلاط، تغربل 3 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو مع الدقيق
- جينواز بالقهوة، تذوب 2 ملاعق كبيرة من القهوة السريعة الذوبان في 2 ملاعق كبيرة ماء وتضاف للبيض.
- جينواز بالحوامض، تضاف ملعقتين من قشرة الحوامض إلى البيض المطرب مع السكر.
- جينواز باللوز، تعوض 40 غ من الدقيق بـ 40 غ من بودرة اللوز.

كريم باتسيير

المقادير:

1/2 لتر حليب

4 أصفر البيض

125 غ سكر سنيدة

30 غ نشا

20 غ دقيق

فنيلا

طريقة التحضير:

- يغلى الحليب.
- يطرب أصمر البيض مع السنيدة حتى يصبحلوبه أبيض نضيف إليه الدقيق والنشا ثم يصب عليهم الحليب الساخن يخلط الكل جيدا.
- يعاد الخليط فوق النارمع التحريك حتى تحصل على كريمة مخثرة.

ملاحظة:

للحصول على كريم باتسيير بالبيستاش:

- يطحن 100 غ من البيستاش ويغلى مع الحليب ثم يصفى الحليب قبل إضافته إلى البيض.
- يمكن أن نستعمل روح البيستاش والملون الأخضر
- للحصوا على كريم باتسيير بالكرميل نضيف ملعقة كبيرة كرميل إلى كريم باتسيير
- للحصول على كريم باتسيير بالقهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة قهوة



كريمة الشانتيي

المقادير:

25 سل قشدة طرية

40 غ سكر صقيل

طريقة التحضير:

- تطرب القشدة الطرية مع إضافة سكر شيئا فشيئا مع التطريب للحصول على كريمة شانتيي.
- يمكن أن تنسم كديمة الشانتيي سواء:
  - بإضافة روح أي فاكهة مفضلة لدينا
  - بإضافة 2 ملاعق من بودرة الكاكاو مع السكر الصقيل للحصول على كريمة الشانتيي بالشكلاط.

كريمة الزبدة (1)

المقادير:

60 غ أبيض البيض

120 غ سكر سنيدة

187 غ زبدة

2 ملاعق كبيرة ماء

طريقة التحضير:

♦ في كصرولة نضع السنيدة، الماء، توضع الكصرولة فوق النار متوسطة حتى نحصل على سيرو درجة حرارته 121

♦ يطرب أبيض البيض حتى يصبح كالثلج تصب عليه السيرو ساخنا مع التطريب حتى نحصل على مورانغ

♦ نضيف المورانغ على الزبدة مع التطريب هكذا نحصل على كريمة الزبدة.

ملاحظة:

للحصول على كريمة الزبدة بـ:

– الشكلاط نضيف 2 ملاعق كبيرة بودرة الكاكاو

– القهوة نضيف 2 ملاعق كبيرة من القهوة





كريمة الزبدة (2)

المقادير:

160 غ سكر سنيدة

10 سل ماء

1 بيضة

2 أصفر البيض

250 غ زبدة

1/2 ملعقة صغيرة روح الفانيلا

طريقة التحضير:

♦ في كصرولة يذوب السكر في الماء و يترك الكل فوق النار يغلي لمدة 10 دقائق.

♦ يطرب أصفر البيض، بيضة وروح الفانيلا مع إضافة السيرو حتى نحصل على خليط أبيض عاقد ثم نستمر في التطريب حتى يبرد الخليط، ثم نضيف عليه قطع الزبدة مع التطريب حتى نحصل على كريمة ملساء ومنسجمة.